

Neue Wege in der Landwirtschaft

Gin_Uh!

von unserer Mitarbeiterin
Bernadette Putz

Das Weingut Gratl liegt inmitten des Dreiländernaturparkes Raab-Örseg-Goricko.

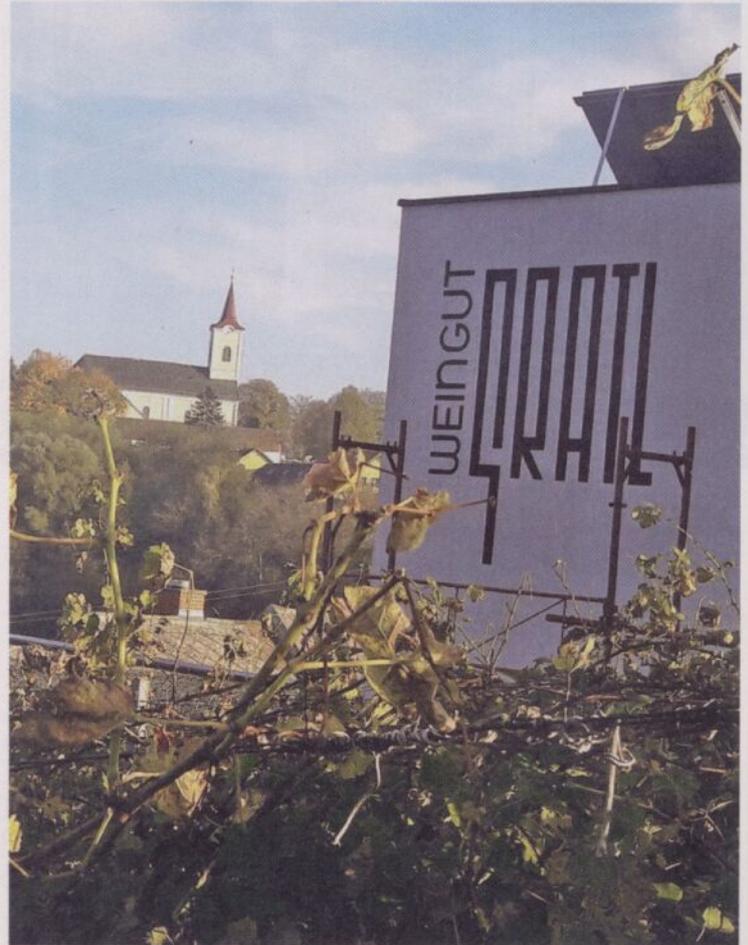
Dort bewirtschaftet der gebürtige Tiroler Christoph Gratl im Vollerwerb 7,14 Hektar Weingärten. Die Weine werden möglichst naturnah produziert. Mit der Produktneuheit Gin_Uh! hat der gelernte Kellermeister ein Statement zur Regionalität gesetzt. Aus dem betriebseigenen Uhdlerwein wird sorgfältig ein klassischer Gin mit intensiven Wacholderbeerennoten, exotischen Gewürzen und feinen Uhdler-Waldbeeraromen kreiert. Zum Schluss wird dieser noch im Kupferkessel veredelt.

Der erste Uhdler-Gin des Südburgenlandes! Im Gegensatz zur herkömmlichen Wein-Zubereitung hat

die Gin-Erzeugung einen großen Vorteil, denn die dazu benötigten Zutaten sind fast immer verfügbar. Dadurch ist man nicht so saisonal abhängig als bei der Weinerzeugung. Die Wacholderbeeren bekommt man das ganze Jahr in einer Gewürzhandlung und die Uhdlertrauben friert Christoph Gratl ein, sodass er ganzes Jahr Gin zubereiten kann. Die Herstellung von Gin dauert ca. eine Woche.

Der Betrieb hat auch weitere Besonderheiten aufzuweisen: zum Beispiel einen „Blauhudler“ - ein Blauschimmelkäse, der mit Uhdler verfeinert wird. Das ist eine einzigartige Verbindung zwischen Tiroler Milch und burgenländischem Wein.

Das Weingut Gratl erhielt auch die „Falstaff“ Auszeichnung und wurde somit unter die 200 besten Weinbaubetriebe Österreichs gereiht.



Weingut Gratl

Maria Bild 70
8382 Weichselbaum

Tel: +43 3329 / 45056
Fax: +43 3329 / 45056
Bestellhotline:
+43 699 / 10017116

mail: office@gratl-wein.at
web: www.gratl-wein.at

